



Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: **oltre 2.028.601** Articoli consultabili: **oltre 21.279**

Seguici su Facebook

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC

LA PRIMAVERA TRENTINA PROFUMA DI NOSIOLA

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso ○ ○ ○ ○ ○ Ottimo Valutazione

[Dettagli](#)

"Da Cenerentola a Principessa delle Dolomiti" - "La storia nel calice. Mezzo secolo di storia trentina in un racconto di parole, aromi ed emozioni" - Il Rito della Spremitura

(www.enopress.it). Due imperdibili degustazioni organizzate dai **Vignaioli del Vino Santo** in collaborazione con il **Consorzio Vignaioli del Trentino**: una verticale di Nosiola e un'originalissima degustazione di Vino Santo Trentino.

Arriva la primavera trentina e ritorna **DVIN** Nosiola, la manifestazione - organizzata dall'**Azienda per il Turismo Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi** - che da ormai dieci anni mette al centro la Nosiola, la varietà autoctona trentina tanto rara quanto preziosa.

- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in Italia
 - Inchieste
 - Vitienologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech
 - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze
 - Le aziende informano
 - L'edicola
 - In libreria
- L'arte del bere



Quest'anno l'Associazione Vignaioli del Vino Santo, in collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino, ha deciso di puntare in alto, organizzando due grandi e imperdibili degustazioni, con vini introvabili per la prima volta proposti in una degustazione aperta al pubblico. Primo appuntamento sabato 30 aprile con una straordinaria degustazione verticale: **"Nosiola. Da Cenerentola a Principessa delle Dolomiti"**. Dalla prova di botte della vendemmia 2018 fino a un'introvabile 1998, nei calici scorreranno vent'anni di Nosiola, raccontati da tre personaggi d'eccezione: il responsabile nazionale di Slow Wine, Fabio Glavedoni, l'enologo della Fondazione Mach Luciano Groff, uno dei più profondi conoscitori di questa varietà; il vignaiolo Mario Pojer, che da sempre crede nella Nosiola e nel suo valore.

L'appuntamento di sabato 30 marzo sarà impreziosito da un'ulteriore proposta: in anteprima assoluta per i partecipanti alla degustazione, subito dopo il pranzo - curato dallo chef Walter Miori - lo spettacolo **"La bottiglia in campo"**, una rappresentazione che trasforma il vigneto in un piccolo palcoscenico teatrale. Una dilettevole escursione con degustazione sensoriale e culturale tra le vigne, pensata per chiunque voglia approfondire il proprio rapporto col vino, progettata e realizzata da Supemova K, un gruppo di professionisti del teatro che ha un'esperienza ventennale nella creazione di eventi sul cibo e sull'agricoltura. La rappresentazione verrà poi riproposta poi due volte al pomeriggio.

Il secondo appuntamento sabato 13 aprile, giorno del **Rito della Spremitura**: alle 10.30 presso l'azienda agricola Gino Pedrotti, ci sarà la possibilità di viaggiare nel tempo grazie al Vino Santo Trentino.

"La storia nel calice. Mezzo secolo di storia trentina in un racconto di parole, aromi ed emozioni" è un racconto a due voci: quella di Alberto Folgheraiter - giornalista e scrittore - e Massimo Zanichelli - uno dei massimi esperti italiani di vini dolci - che ci accompagneranno in un emozionante percorso nel tempo passato, grazie al potere evocativo di questo vino straordinario. Sette straordinarie annate di Vino Santo (1967-1977-1982-1985-1996-2002-2011), sette racconti tra cronaca e storia.

- **Press:** Ufficio stampa Consorzio Vignaioli del Trentino Tommaso Iori comunicazionevignaiolitrengo@gmail.com
<http://www.vignaiolideltrentino.it/>